



CAKE ROUGE VELOURS ET ROSES ROUGES

DU VELOURS POUR LES PAPILLES

Il reste toujours une petite place pour le dessert. Pour faire palpiter votre cœur romantique encore plus que d'habitude à Noël, nous vous proposons la recette d'un irrésistible cake rouge velours. Du rouge velours... et des roses rouges !

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g de beurre
600 g de sucre
375 g de farine
250 ml de petit lait
6 œufs
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
1 cuillerée à soupe de vinaigre
3 cuillerées à soupe de cacao en poudre
2 cuillerées à soupe de colorant alimentaire rouge
Sel
Roses rouges*
Fruits rouges

GLAÇAGE

2 paquets de fromage blanc (de 200 g)
350 g de chocolat blanc
250 g de beurre

*N'oubliez pas : ne mordez jamais dans une fleur (coupée) ou une plante et n'utilisez que les fleurs comestibles achetées chez un fournisseur spécialisé qui les cultive pour la consommation.

COMMENT PROCÉDER

ÉTAPE 1: Une bonne préparation, c'est la moitié du travail. Veillez à préchauffer le four à 170°C. Vous pouvez entre-temps graisser et saupoudrer de farine trois moules à cake ronds de 20 cm de diamètre.

ÉTAPE 2: Battez dans un grand bol les 250 g de beurre (à température ambiante) avec le sucre. Incorporez ensuite les œufs un à un et battez bien. Mélangez ensuite le colorant et le cacao et ajoutez le tout au mélange.

ÉTAPE 3: Ajoutez alternativement la farine et le petit lait puis la vanille et le sel. Lorsque tout est prêt, mélangez le bicarbonate de soude et le vinaigre et incorporez doucement ce mélange dans la préparation. Inutile de mélanger trop longtemps.

ÉTAPE 4: Répartissez maintenant la préparation sur les trois moules et laissez cuire au four durant 25 minutes. Après la cuisson, laissez longuement refroidir. Vous pouvez entre-temps préparer le glaçage.

ÉTAPE 5: Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et laissez tiédir. Vous pouvez fouetter légèrement le fromage blanc dans un grand bol et y incorporer le chocolat et le beurre. Lorsque le tout a la consistance de la crème fouettée, vous pouvez glacer la tarte (garniture) et farcir (les couches intermédiaires). Vous pouvez également mettre du glaçage autour de la tarte pour un effet « cake déshabillons-nous ». À vous de voir...

ÉTAPE 6: Pour une touche finale romantique et luxueuse, ajoutez les fruits rouges et les roses rouges. Drapez les fruits sucrés et les pétales jusqu'à ce que la tarte ait l'aspect souhaité. Les baies rouges et les roses rouges donnent à votre cake velours rouge l'esprit de Noël romantique recherché.

Il ne vous reste plus qu'à mordre dans cette somptueuse gourmandise. Vous avez du glaçage sur les lèvres ? Un baiser le fera disparaître... Joyeux Noël !

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

MA PLANTE MON BONHEUR.FR